

BLOVED

R E S T A U R A N T

Veggie Corner

Desperta el teu apetit!

Selecció de croquetes gourmet (Boletus, espinacs i formatge fumat) (PX)	15 €
Salmorejo Cordovès vegà (V)	17 €
Taula de tomàquets ecològics (Raf, kumato, rosat, pera, branca i cherry) (V) (GF)	15 €
Tàrtar de tomàquet i oliva (V) (GF)	16 €
Mousse d'albergínia al carbó i brunoise de gerd (V)	15 €

Estem fets d'una altra pasta (i d'un altre arròs)

Rigatoni al curri chipotle, espàrrecs bladers, tirabeques, bolets, anacards, pèsols (V)	16 €
Fideuà Vegana amb alga codium, aigua de coco i allioli de codony (V)	18 €
Paella de verdures de temporada (V) (GF)	21 €
Risotto vegà de boletus i bladers d'Aranjuez (V) (GF)	16 €

Si l'amor endolceix la vida, les nostres postres són un regal!

Tartufo de xocolata a les dues textures	8 €
Cheescake de pastanaga, carabassa i cardamomo	8 €
Ganache de xocolata i cafè blanc	9 €
Mosaic de fruites amb mel de canya (V) (GF)	7 €
Panacotta amb infusió de panses i rom anyenc	7 €
Gelat de xocolata belga	7 €
Gelat de vainilla amb nou pecana (GF)	7 €
Milfulls de xocolata i nata vegana (V)	7 €
Èxtasi de xocolata i gelat de gerd (V)	7 €
Sorbet de Gin Tonic (V) (GF)	7 €

Alegria de la meva horta

Amanida BLOved amb pebrots, pastanaga, tomàquet, cogombre, ceba, rave, enciams, espinacs, rúcula, bladers, vinagreta de cítrics i pinyons (V) (GF)	16 €
Amanida tèbia de verdures en diverses textures amb carxofa, coliflor, bròcoli, chirivías, fesols tendres, tomaques cherry, albergínies, rúcula, pèsols, enciam, alga codium, xips de vegetals i espinacs, tot això en un niu de patates palla (V)	18 €
Carxofes confitades sobre crema de bròcoli i espinac, cruixent d'arròs, gelatina de remolatxa i boletus (V)	15 €

Els nostres imprescindibles

Quart de lliura vegà (V)	16 €
Botifarra vegana amb pebrots de Tolosa rostits i parmentier de patata (V) (GF)	15 €
Pastís de carabassó i albergínies rostides d'Almagro (V) (GF)	14 €
Piadinass amb hortalisses amb formatge Emmental, seitan fumant, nata agra i guacamole (PX)	15 €